

プロだから選ぶ、これからの必需品!

簡単・便利な日清製粉ウェルナの自然解凍パンケーキシリーズ



Mini 約8cm

Mini 約8cm

約10cm

**自然解凍
ミニパンケーキ**

時間が経ってもパサつきにくく、
当社独自の配合で
しっとりもちもちした食感です。

**自然解凍
ミニパンケーキ抹茶味**

抹茶を配合し、抹茶の色味を
活かした優しい緑色で和風メニュー
としての提案も可能です。

**自然解凍
パンケーキ**

10cmサイズで様々な具材を
挟むことが可能になりました。
独自配合のしっとりもちもち食感。



製品名 自然解凍ミニパンケーキ

荷姿	400g(20枚)×10×2
個包装サイズ	280×245×40mm
ケースサイズ	342×447×(149×2)mm
賞味期限	15か月
ケース重量	9.7kg
POSコード	4902110386783
GTINコード	34902110386784
マークコード	386780



製品名 自然解凍ミニパンケーキ抹茶味

荷姿	400g(20枚)×10×2
個包装サイズ	280×245×40mm
ケースサイズ	342×447×(149×2)mm
賞味期限	15か月
ケース重量	9.7kg
JANコード	4902110291551
GTINコード	34902110291552
マークコード	291550



製品名 自然解凍パンケーキ

荷姿	340g(10枚)×12×2
個包装サイズ	230×290×45mm
ケースサイズ	332×442×(159×2)mm
賞味期限	15か月
ケース重量	9.6kg
JANコード	4902110291544
GTINコード	34902110291545
マークコード	291540

株式会社 日清製粉ウェルナ

業務用営業部 ☎103-8544 東京都中央区日本橋小網町19-12 (03)5641-8115
 東日本支店 東部営業所 ☎103-8544 東京都中央区日本橋小網町19-12 (03)5641-8115
 西日本支店 中部営業所 ☎461-0008 愛知県名古屋市東区武平町5-1 名古屋栄ビル (052)972-8970
 西日本支店 西部営業所 ☎532-0003 大阪府大阪市淀川区宮原3-5-36 新大阪トラストタワー (06)6350-6005
 西日本支店 九州営業所 ☎812-0011 福岡県福岡市博多区博多駅前3-19-5 博多石川ビル (092)472-4881

業務用の
製品情報は
こちら



日清製粉ウェルナ業務用

日清製粉 **welna**



Plain
Mini 約8cm

時間が経っても
パサつきにくく、
しっとりもちもちした
食感です。

室温で
自然解凍
約30分
冷蔵解凍で
約50分

Pan Cake
自然解凍パンケーキ
シリーズ!



Matcha
Mini 約8cm

抹茶の色味を活かした
優しい緑色で、
和風メニューとしての
提案も!

自然解凍 室温で
約30分
冷蔵解凍で
約50分



Plain
約10cm

約10cmサイズで
様々な
具材を挟むことが
可能です!

自然解凍 室温で
約40分
冷蔵解凍で
約70分

※写真は全て調理例です。



原寸大直径
約8cm

原寸大直径
約8cm

原寸大直径
約10cm

自然解凍
室温で
約30分
冷蔵解凍で
約50分

自然解凍ミニパンケーキ

自然解凍
室温で
約30分
冷蔵解凍で
約50分

自然解凍ミニパンケーキ抹茶味

自然解凍
室温で
約40分
冷蔵解凍で
約70分

自然解凍パンケーキ

人手不足の今だからこそ、調理時間を短縮し、手間をかけず、高品質なものを提供したい…そんな調理現場の想いにお応えするため、「自然解凍パンケーキシリーズ」をご提案いたします。あなたのこだわりを実現するために、賢く使ってほしい。これからの必需品です。

- ① 自然解凍でも、もちもち食感!
- ② 時間が経っても、パサつかない!
- ③ 銅板焼成で均一できれいな焼き目。
- ④ 自然解凍するだけなので、手間も技術も不要。
- ⑤ 必要な時、必要な枚数だけ取り出せる。

電子レンジでの調理時間の目安 ミニパンケーキ(プレーン・抹茶)の場合		
	2枚	3枚
500W	約1分	約1分10秒
600W	約40秒	約50秒
1500W	約20秒	約25秒

電子レンジでの調理時間の目安 パンケーキの場合		
	2枚	3枚
500W	約1分20秒	約1分40秒
600W	約1分	約1分20秒
1500W	約25秒	約30秒

※オート(自動)機能は使わないでください。

Café menu

プレーンの約8cmミニサイズと約10cmサイズ、抹茶味の約8cmミニサイズをご用意!バリエーション豊かなカフェメニューの提供が可能となりました。

All Matcha Pancakes

抹茶づくしのパンケーキ
ミニパンケーキ抹茶味を5枚重ねて、抹茶クリームをかけました。濃い抹茶ソースを上からかけて濃厚な味わいに仕上げています。

Mini 約8cm 抹茶

Strawberry Pancakes

いちごのミルフィーユ風パンケーキ
ミニパンケーキの間にカスタードクリームといちごを重ね、ミルフィーユ風に仕上げました。いちごジャムといちごミルクジャムを添えて。

Mini 約8cm Plain

Skillet Pancakes

スキレットパンケーキ
カスタードクリーム・バニラアイス・ラズベリー・ブルーベリー&ソースを合わせてミントを添えた、王道のパンケーキメニューです。

約10cm Plain

Matcha Pancakes

抹茶パンケーキ
抹茶アイスクリームと粒あん、白玉団子にいちごを、ミニパンケーキ抹茶味で挟みました。

Mini 約8cm 抹茶

Hotel & Buffet menu

調理にひと手間を加えた見映えのするメニューとして提供できます!

Mango Pancakes

マンゴーパンケーキ
マンゴーやドラゴンフルーツで、南国風のスイーツに仕上げました。バナナの葉を合わせて、よりトロピカルな雰囲気。

Mini 約8cm Plain

Pinchos Pancakes

ピンチョスパンケーキ
いちご・抹茶クリーム・チョコクランチ、キウイ・ホイップクリーム・マンゴークランチを、それぞれ挟んだピンチョス風のメニューです。

約10cm Plain

Meal menu

甘すぎないので料理系メニューにも合わせることができます!ランチやブランチなどの軽食から、ディナーとしてもご利用ください。

Pizza Pancakes

ピザ風パンケーキ
①バナナ・チョコソース・胡桃・ホイップクリームを乗せて、スイーツピザ風に仕上げました。
②パンケーキに、スモークサーモン・サワークリーム・レモン・オレガノ・辛子マヨネーズ・粗挽き黒胡椒でピザ風に仕上げました。

約10cm Plain

Pumpkin Pancakes Gratin

かぼちゃのパンケーキグラタン風
かぼちゃとベーコン、しめじにグラタンソースとピザ用チーズをかけて、グラタン風に仕上げたメニューです。

Mini 約8cm 抹茶

Clam Chowder Pancakes

クラムチャウダー&パンケーキ
ミニパンケーキに、クラムチャウダーとサラダを合わせて、惣菜メニューとしてもお楽しみいただけます。

Mini 約8cm Plain

TakeOut menu

ミニパンケーキで具材を挟んだり、パンケーキでロールインしてもお使いいただけます。ワンハンドでも気軽に食べられるメニューをご紹介します!

Pancakes Sandwiches

パンケーキサンド
いちごやオレンジ、キウイ、ブルーベリー、ホイップクリームなどの具材を、ミニパンケーキ2枚でサンドしました。

Mini 約8cm Plain

Matcha Pancakes Soft Ice Cream

抹茶パンケーキソフト
ミニパンケーキ抹茶味に、ソフトクリームを合わせました。いちごアイスといちごソースを合わせてパンケーキをコーンに見立てました。

Mini 約8cm 抹茶

Pancake Rolls

パンケーキロール
パンケーキに、いちご粒あん、キウイやオレンジに白あんをロールした、色とりどりの華やかな印象のスイーツに仕上げました。

約10cm Plain

※写真は全て調理例です。